



跳跳虾

鲜嫩可口,是吃货们的追求。如果鲜到虾都会跳,嫩到入口即化,那该是一种什么样的境界呢?

## 火锅新境界:鲜到虾会跳

□本刊记者 李宇辉 文/图

馋猫的味觉是最灵敏的,馋猫的嗅觉也是最灵敏的。19日,玖鼎御坊火锅城刚开业,就有馋猫开始强烈推荐玖鼎御坊火锅城的“跳跳虾”了!

### 2 鲜肉“卧”在“冰山”上

“除了要到牛肉的源头看那些牛的生长状况,还要在牛肉保存环节加强管理。鲜肉从冷冻室出来的那一刻,就开始计时,只要超过一定时限,我们就按品质降低来对待,如打折销售。整个过程要求鲜肉必须存放在用纯净水自制的冰块上。”玖鼎御坊的李总事必躬亲,所以了解食材的每一个采购和加工的过程。

“顾客吃的不是肉,而是口感!”这是我们听说的该酒店的经营理念。“食材鲜度不够,口感就会降低,所以必须给顾客打折。但我们会尽最大的能力来保证肉质品的口感,同时确保所有菜品营养丰富。”李总说。

据洛阳理工学院的吉赞峰教授讲,玖鼎御坊原是3000多年前商朝一代神厨贤相伊尹煮汤的厨房。这个誓要引领洛阳火锅业跨入新境界

的玖鼎御坊火锅城深知取这个名字后肩上的重任。所以,该店管理层多次南下广州,北上京津,博采各大名酒店的精湛厨艺,深入了解各大名酒店的超前经营理念,以便给洛阳的吃货们带来全新的美味享受。

在玖鼎御坊您既能感受到北派火锅之丰盛,又能体会南派豆捞

之秀丽;在这里您既可以大宴贵宾,品尝山珍海味,亦可朋友小聚,丰俭由己。

相信馋猫的选择,没错的!



“卧”在“冰山”上的鲜肉

### 1 临时改名“跳跳虾”

17日,有5位馋猫有幸被玖鼎御坊邀请进行开业前试吃。钧瓷主题的装饰风格,让玖鼎御坊文化味儿十足;环绕回廊游动的金鱼又给玖鼎御坊带来无限的灵性,让人在此就餐心情舒畅。

在介绍完无辐射电磁炉的使用方法后,细心的服务员会把精品菜肴一一展示给你看。鲜嫩欲滴的生菜、“卧”在“冰山”上的牛肉片、白色爽滑的有机川粉、晶莹剔透的鲜虾……猛然间,有人发现那虾原来是活的,还能跳动,这让在座的小朋友们欢呼雀跃。“每天都要安排专人去接刚刚空运至洛阳的鲜虾,这些虾即便只在店内呆短短的几个小时,还要安排专人负责它们的暂养……”“改名‘跳跳虾’吧!”该店的宁经理还未介绍完,就有馋猫提议,将此虾改名“跳跳虾”!

在这里根本不用拿啤酒去确保海鲜的鲜活,上桌时还在动的虾足以证明玖鼎御坊食材的新鲜。



# 玖鼎御坊

新派火锅 ● 传承 ● 创新 ● 升华

## 庆5月19日盛大开业

# 吃100元 送100元代金券

## 代金券消费不限量

活动日期: 5月19日—5月31日, 详情见店内海报



火锅飘香



开元大道  
音乐喷泉  
展览路  
牡丹大道  
长兴街  
玖鼎御坊

玖鼎地址: 洛阳市洛龙区长兴街与牡丹大道交叉口(音乐喷泉南200米) 订餐电话: 0379-62226111